

Murivecchi, 20 anys de cuina napolitana al Born de Barcelona

Murivecchi celebra dues dècades de gastronomia napolitana i de passió culinària amb plats exclusius



Murivecchi, situat al cor del Born, compleix vint anys sent un pilar de la cuina napolitana a la ciutat de Barcelona. Fundat l'any 2004 per la parella formada per **Ciro Esposito** i **Inma Herrera**, a més dels seus fills **Gino** i **Chiara**, el restaurant destaca per la seva cuina napolitana autèntica, elaborada amb ingredients frescos i de temporada. Així mateix, també és interessant saber que a més del Murivecchi, també són propietaris del restaurant **Bendito Fuoco** (el vam visitar quan acabava d'obrir) o **Concepto Nona**, tots dos oberts durant els anys de pandèmia i amb gran acollida per part del públic.

A la carta del Murivecchi trobareu moltíssims plats, però també n'han creat un de nou per celebrar aquest vintè aniversari. Es tracta d'un deliciós plat de pasta fresca: Tagliolini amb ceps, guanciale, safrà i rovell d'ou.



Tagliolini amb ceps, guanciale, safrà i rovell d'ou. Foto: Murivecchi.

Un viatge gastronòmic a Nàpols des del Born de Barcelona

Murivecchi no és només un restaurant; és una experiència gastronòmica completa amb una cuina que sempre ha mirat de captivar als barcelonins.

Només travessar la porta pots sentir l'olor de llenya. Entres en un restaurant italià allunyat de qualsevol ensenya corporativa i en qual el forn de llenya és el gran protagonista de la segona sala del restaurant.

Les pizzes, elaborades amb massa mare fermentada durant 72 hores i cuites a 480°C, són d'aquelles que et fan dir "quina pizza més bona!". A més, la selecció de postres casolanes, com el tiramisú i el cannolo sicilià, són un homenatge a la tradició italiana.



Tiramisú del restaurant Murivecchi. Foto: Núria Escalona.



Cannolo del restaurant Murivecchi. Foto: Núria Escalona.

Durant la visita, vam degustar una varietat de plats que ens van transportar a Nàpols:

Montanara mixta: pizzeta fregida margarita i pizzeta fregida amb mortadella de Bolonya i festuc, una suggerència de temporada que va ser una delícia.

Tagliatelle amb burrata: guanciale, albergínies, ceba escalunya i parmesà, un plat de pasta fresca que combina sabors i textures de manera magistral. Em va enamorar.

Pizza 4 Stagioni: Tomàquet, fior di latte, salami, carxofes, xampinyons, pernil dolç, una pizza clàssica que mai falla.



Montanara mixta: pizzeta fregida margarita i pizzeta fregida amb mortadella de Bolonya i festuc, del restaurant Murivecchi. Foto: Núria Escalona



Tagliatelle amb burrata: guanciale, albergínies, ceba escalunya i parmesà del restaurant Murivecchi. Foto: Núria Escalona.



*Pizza 4 Stagioni: Tomàquet, fior di latte, salami, carxofes, xampinyons, pernil dolç, del restaurant Murivecchi.
Foto: Núria Escalona.*

La carta és llarga i costa triar, però també cal saber que els plats són molt generosos i costen d'acabar. A cada plat que passava no podiem deixar de fixar-nos en la seva bellesa i grandària. La Montanara és una pizza amb la massa de pizza fregida. Per *pizzeta* vam entendre que seria una pizza petitona, però ens va sorprendre moltíssim la dimensió del plat. Era molt bona, així que si també la voleu tastar, és millor anar-hi amb gana.

Ara bé, també cal saber que la pasta més popular i instagramera del restaurant són els tagliatelle a la carbonara en roda de pecorino. Aquest plat, servit a taula per a dues persones, és un homenatge del pare de **Ciro Esposito** al restaurant **Da Greco**, que el preparava amb una roda de parmesà enorme.

Un espai familiar i acollidor

Ciro Esposito, xef i propietari, expressa amb orgull que Murivecchi és més que un restaurant; és la seva casa. "Compartim la nostra passió per la cuina italiana i la tradició familiar amb els nostres amics i clients," afirma Esposito. Amb una capacitat per a 80 comensals, repartits entre la sala i la terrassa, Murivecchi ha atret més d'un milió de clients al llarg dels seus vint anys d'història.



Família Murivecchi. Foto: Murivecchi.

Segons expliquen al Murivecchi, en vint anys han delectat més d'un milió de comensals. No és poca cosa. També afegixen que en aquestes dues dècades han cremat més de 240.000 kg de llenya, han utilitzat més de 60.000 litres de tomàquet San Marzano (el mateix que fa servir Diego Vitagliano, millor pizzer del món 2023), han fet servir més de 180.000 kg de farina per a la seva massa mare, han necessitat més de 148.000 kg de pasta i més de 144.000 kg de mozzarella.

Amb horari ininterromput, clients locals i una xifra de públic tan aclaparadora, sobren motius per apropar-se a conèixer aquest restaurant italià de Barcelona. No deixem passar uns altres vint anys per visitar Murivecchi. És per gaudir-ne!

Pots veure el reals d'aquest àpat aquí:



View this post on Instagram

A post shared by GASTROTALKERS.cat | Restaurants, vins i gastronomia (@gastrotalkers)